Nr. 3. **Kraków, 1. lutego 1910** **Rok III.**



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Nowe przepisy taryfowe.

Z dniem 1 stycznia 1910 weszła w życie nowa taryfa dla przewozu towarów na wszystkich kolejach państwowych. Dla piekarzy ważną jest taryfa specyalna 1. która opiewa:

Oddalenie w kilometr	Cena przewozu w halerzach		Oddalenie w kilometr.	Cena przewozu w halerzach	
	dawniej	teraz		dawniej	teraz
5	12	17	245	1.2	144
15	16	21	255	122	148
25	22	28	265	136	153
35	28	34	275	130	158
45	33	40	285	134	163
55	38	46	295	148	168
65	43	52	305	142	172
75	48	59	315	146	177
85	53	65	325	159	182
95	58	71	335	152	187
105	62	76	345	155	192
115	67	81	355	168	196
125	72	86	365	162	201
135	77	91	375	165	206
145	82	96	385	178	211
155	86	100	395	171	216
165	90	110	405	174	2.0
175	94	105	415	188	225
185	98	115	425	181	230
195	102	120	435	184	235
205	106	124	445	197	240
215	110	129	455	194	244
225	114	134	505	210	268
235	118	139	515	213	278

Refakcya dla wyrobów mącznych.

od 40 do 70 klm. 10%
„ 70 „ 270 „ 20%
„ 270 kilometrów 25%

w obrębie Galicyi i Bukowiny.

Kalkulacya przykładowa przy przesyłkach towarów mącznych. (A cena dotychczasowa, — B cena nowa — w halerzach za 100 kg).

			Klm.	A	B
Do Przemyśla	z Budapesztu		554	265	263
„	„	ze Lwowa	98	53	59
„	„	z Tarnopola	238	104	113
„ Rzeszowa	z Budapesztu		601	285	286
„	„	z Przemyśla	87	49	53
„	„	ze Lwowa	185	87	92
„	„	z Tarnopola	325	133	139
„ Krakowa	z Budapesztu		549	267	266
„	„	z Przemyśla	245	108	115
„	„	z Rzeszowa	158	77	82

Ceny te rozumieją się netto po odtraceniu refakcyi.

Dla opału: Węgiel pruski Mysłowice. — Przemyśl 313 klm, dotychczas 83 h., obecnie 95 h. Węgiel krajowy ze Szczakowy do Przemyśla 301 klm, dotychczas 82 h., obecnie 87 hal.

Ropa z Borysławia do Przemyśla 120 klm. dotychczas 54 h, obecnie 61 hal.

Obecny i dawniejszy stosunek wobec Węgier ilustrują następujące przykłady:

1 a) Młyn we Lwowie sprowadzając zboże z Węgier zapłacił za 100 kg po odtrąceniu refakcyi dotychczas 75 h., dalsza posyłka ze Lwowa do Krasnego 42 h., razem 117 h. Węgierska mąka z granicy do Krasnego 110 h., zatem niekorzystnie o 7 hal. Obecnie zboże z granicy węgierskiej kosztować będzie 77 hal., dalszy transport mąki do Krasnego 44 h., razem 121 hal Węgierska mąka z granicy do Krasnego 124 h. zatem korzystniej dla lwowskich młynów o 3 h., względnie w porównaniu ze stanem dotychczasowym o 10 h.

b) Węgierskie zboże z granicy do Lwowa dotychczas 75 h., dalsza posyłka mąki ze Lwowa do Tarnowa (265 klm.) 116 h., razem 190 h. Węgierska mąka wprost do Tarnowa 118 h., zatem niekorzystnie o 72 hal. Obecnie zboże węgierskie z granicy 77 h., mąka ze Lwowa do Tarnowa 110 h., razem 196 h., zaś mąka węgierska wprost do Tarnowa 184 h., zatem niekorzystnie dla młyna lwowskiego już tylko o 62 h, (—10)

c) Węgierskie zboże do Lwowa dotychczas 75 h. dalsza posyłka mąki ze Lwowa do Tarnopola 80 hal., razem 161 h. Węgierska mąka 131 h., niekorzystnie dla młyna lwowskiego o 27 h. — Obecnie zboże węgierskie 77 h., mąka Lwów — Tarnopol 94 hal., razem 171 h., węgierska mąka do Tarnopola 153 h., niekorzystnie dla młyna lwowskiego tylko o 18 hal. (— 9 h.).

d) Węgierskie zboże do Lwowa dotychczas 75 h. mąka ze Lwowa do Gródka (33 klm) 32 h., razem 107 hal. Węgierska mąka z granicy do Gródka 106 h, niekorzystnie dla młyna lwowskiego o 1 h. — Obecnie zboże węgierskie do Lwowa 77 h., mąka Lwów-Gródek 32 hal., razem 109 h. Mąka węgierska z granicy do Gródka 118 h., zatem ze Lwowa taniej 9 h., korzystniej o 10 hal).

e) Węgierskie zboże ze Lwowa dotychczas 75 h., mąka Lwów Nowy Sącz (335 klm.) 136 h., razem 211 hal. Węgierska mąka wprost do Nowego Sącza 42, hal., zatem ze Lwowa drożej o 169 h. Stosunek ten zostaje mimo różnicy cen niezmieniony.

f) W Krakowie zmienia się stosunek Lwowa do konkurencyi węgierskiej o 3 hal.

g) W Przemyślu zmienia się stosunek młynów lwowskich do węgierskich o 3 hal korzystnie.

2 Stosunek młynów przemyskich do konkurencyi węgierskiej zmienia się korzystniej; a) w Jarosławiu o 9 hal; b) w Lubaczowie o 5 hal; c) w Przeworsku o 11 hal; d) w Dębicy o 10 hal.

3. W Buczniowie stosunek ten jest korzystniejszy a) w Krasnem o 9 hal; b) w Maksymówce o 17 hal; c) w Dębicy o 2 hal; d) w Zborowie o 9 hal.

4. W Stanisławowie stosunek jest korzystniejszy: a) w Monasterzyskach o 5 hal; b) w Kałuszu o 5 hal; c) we Lwowie o 4 hal; d) w Kozowie o 5 hal; e) w Samborze o 4 hal; w Niżniowie o 7 hal.

5 W Stryju stosunek jest korzystniejszy: a) w Dolinie o 9 hal; b) w krakowie o 2 hal; c) w Jaśle o 1 hal; d) w Samborze o 11 hal; a) w Podwysokiem jest niezmieniony.

6. W Tarnowie stosunek jest korzystniejszy: a) w Dębicy o 11 hal; b) w Wieliczce o 4 hal; c) w Rzeszowie o 7 hal; d) w Mielcu o 8 hal; a w Oświęcimie jest niezmieniony.

Tak się przedstawia sytuacya stworzona ze zmianą taryf przewozowych. W stosunku wewnętrznym mły-

nów galicyjskich może sobie każdy skonstruować przykłady na podstawie podanych przez nas cen nowego baremu.

Codex alimentarius.

(Dokończenie.)

Ważną rolę odgrywaję błędy chleba, należy im tedy poświęcić baczniejszą uwagę. Błędy te są: niedostateczna porowatość, złe wypieczenie, kulki mączne, które wskazują na złe miszenie, zakalec, popękana skórka, wzdęcie skórki wierzchniej i w końcu uszkodzenia powstałe przez zbyt wielką temperaturę — przez co chleb wychodzi spalony. Dalszą przyczyną powstania błędów jest użycie gorzkiej mąki, dalej wypiekanie chleba z mąki zanieczyszczonej wyką, kąkolem, śniedzią lub piaskiem.

Do użytku ludzkiego nie nadają się chleby, mające miękkuszkę klejowatą, dalej takie, których skórka lub miękkuszka jest opleśniałą lub zabarwioną co wskazuje na istnienie mikrobów. Początek utworzenia się chleba klejowatego lub „ciągnącego się" tkwi już w mące, a rozwój bakcyli nie zabije nawet proces wypiekania. Plamy pleśni ukazują się dopiero później, zwyczajnie, jeśli chleb złożono w wilgotnym i mało przewietrzanym lokalu.

Pojedyncze gatunki chleba co do formy i wielkości są różne, stosownie do miejscowości,

Według sprawozdania wiedeńskiego urzędu targowego z dnia 31. grudnia 1908 notowano u piekarzy wiedeńskich następujące ceny i wagi tak pieczywa jak i chleba.

bułki wied. (kajzerki) 4 h. waga 4·351 dk.
„ polskie 4 „ „ 6·058 „
„ „ 2 „ „ 3·301 „
chleb biały cena za 1 kg. 34·35 h.
„ ciemny „ „ „ 31·45
„ czarny „ „ „ 30·35

Przeprowadzenie próby. Przeprowadzenie próby z chlebem i pieczywem odbywa się w ten sposób, iż do próby wybiera się całe bochenki względnie sztuki pieczywa.

3. **Badanie**. Badanie przeprowadza się przez orzeczenie wszystkich własności pieczywa. Badanie to odbywa się zapomocą zmysłów, mikroskopicznych badań gatunków mąki względnie dodatków, dalej przez oznaczenie ilości zawartej wody, popiołu, soli kuchennej i kwasu. Badanie przeprowadza się najlepiej według następujących metod:

a) **Badanie zmysłami**. Oprócz błędów i znaków wskazujących o zepsuciu się chleba, należy brać pod uwagę zapach i smak chleba, barwę i elastyczność skórki i jej stosunek do miękkuszki. Znaczniejszy dodatek mąki kukurudzianej lub ziemiaczanej powoduje lepkość miększu. Zepsute chleby poznać można już po własności skórki, lepiej zaś przez nakrajanie chleba.

b) **Badanie mikroskopiczne**. Mikroskopiczne badania pieczywa wszelkiego rodzaju odbywają się tak samo jak przy badaniu produktów mącznych. A więc wprzód trzeba zbadać mąkę, następnie wypieczone z niej pieczywo poddać mikroskopicznym badaniom. Potem należy zbadać też mąkę do posypywania, jak również i lokal, względnie miejsce, w którem się chleb do przechowania układa. Chleb spleśniały łatwo poznać po zielonych lub biało-brudnych nitkach i grzybkach.

c) **Badanie chemiczne**. A) **Woda** Z okrągłych chlebów wykrawuje się ostrożnie okrągłe kromki wraz z miękkuszką i obiema skórkami. Chleby długie przekrawuje się wszerz i wdłuż na cztery części. Jeden kawałek chleba o wadze okrągłych 100 gramów wysusza się następnie przy miernej temperaturze (50 do 60 stopni Celsyusza) tak długo, dopóki ten kawałek nie da się sproszkować (potłuc, zemleć) i następnie sprawdza się utratę ragi. Otrzymaną wskutek sproszkowania mieszaninę skórki i miękkuszki suszy się znowu przy temperaturze 105 stopni Cels. aż do skonstatowania wagi (t. j. ponownej utraty). Różnica sumy strat wagi przy pierwszem a drugiem suszeniu da nam wagę wartości wody.

W dwóch następnych ustępach omawia projekt badania wysokości kwasu i popiołu, zawartego w pieczywie. Opuszczamy je, gdyż interesować one mogą tylko lekarza lub chemika, — a przystępujemy do dalszego ciągu.

Szkodliwe dla zdrowia domieszki. Badanie szkodliwych domieszek rozciągać powinno się przedewszystkiem na kwas miedzi i cynku, które w czasie chemicznego badania popiołu już się okazuje, i należy dokładnie oznaczyć ilość jego zawartości. Obecność ałunu da się sprawdzić w ten sposób, iż kilka kromek chleba pokrapia się roztworem alizaryny alkoholowej, ukazujące się czerwone plamy świadczą o domieszaniu do chleba ałunu.

Badanie zawartości śniedzi, kąkolu, wyczki, i t. p. powinno się w ten sam sposób odbywać, jak badanie produktów mącznych. O zawartości mydła przekonać się można według Hartwiga w ten sposób, iż polewa się kromki alkoholem, lecz próba ta często zawodzi, ponieważ mydło w czasie kiśnienia i pieczenia ulatnia się.

4. **Orzeczenie**. Jako szkodliwe dla zdrowia należy ten towar uważać, który zawiera w sobie ałun witryol miedzi, sulfot cynku, mydło i t. d. — albo jeśli przy zaczynianiu ciasta użyto celem wywołania kwasu węglowego — kwasy mineralne (patrz wyżej). Fałszowanym jest chleb, jeśli do ciasta dodano stary chleb lub domieszano mąkę pszeniczną Nr. 8. Co do zepsutego chleba zauważyć należy, że ten często pomimo wielu błędów i braków, może w najgorszym razie być spożyty. Lecz też często dla tych właśnie błędów chleb psuje się dalej i staje nieużytecznym. Nie rozchodzi się przeto tyle o zbadanie ilości błędów, lecz raczej w jakiem stadyum się one znajdują. Większa zawartość wody w chlebie obniża jego wartość ceny, podobnie i piasek tudzież inne szkodliwe dodatki. Jako fałszywe oznaczenie towaru przy wprowadzeniu go do handlu należy rozumieć, gdy towar ten zawiera dodatki, podlegające deklaracyi, — a kupujący nie został o tem poinformowany (ust. 2.) Chleb i pieczywo z zawartością dodatków nie wymienionych w ustawie o ochronie środków spożywczych, należy jako takie uważać.

5) **Uregulowanie ruchu targowego**. Zaleca się wrócić uwagę na poniższe punkty:

1) Przy sporządzaniu chleba należy baczyć na największą czystość i zachowanie wszelkich sanitarnych przepisów, tak w lokalach pracowni jak i u robotników. Lokale, w których jest złożona mąka, muszą być suche i przewiewne. Należy zaprowadzić środki, uniemożliwiające zagnieżdżeniu się szczurów, myszy lub owadów. Używana do wyrobu woda nie może w niczem się różnić od wody do picia używanej. Przeznaczona do wyrobu chleba, mąka musi być dokładnie przesianą i wolną od wszelkich nieczystości, jak trzaski, odłamki szkła, żelaza i t. p.

2) Wyrób ciasta powinien o ile możności odbywać się za pomocą maszyn do miszenia i dzielenia, gdyż tylko w tym razie może być dokładna czystość zachowaną. Gdzie takich maszyn nie ma, tam należy w najwyższym stopniu przestrzegać, by: a) robotnicy przystępowali do wyrobu ciasta dopiero po dokładnem wymyciu rąk. Chorzy, np. suchotnicy, lub z wyrzutami skórnymi, otwartemi ranami i t. p., nie mogą być użyci do wyrobu ciasta. Dalej by praca miszenia odbywała się w pracowni, której temperatura nie przekracza ciepłoty pokoju mieszkalnego. b) Koryta muszą być sporządzone albo z dobrze pocynkowanej blachy żelaznej lub z drzewa. Pobijanie drewnianych koryt blachą cynkową jest niestosowne, a z blachy cynowej nieodpowiednie gdyż ulegają łatwo zanieczyszczeniu. Wogóle należy uważać, by kąty i brzegi koryta nie były popękane lub porysowane, bo to ułatwia gromadzeniu się brudu i utrudnia wyczyszczenie. Po każdem miszeniu należy koryto dobrze wytrzeć, by żadne resztki ciasta w niem nie pozostały. Do wyrobu t. zw. kwasu mogą być użyte tylko żelazne, wewnątrz dobrze pocynkowane, lub z twardego drzewa sporządzone, naczynia.

Dzielenie ciasta ma się również według możności odbywać zapomocą odpowiednich maszyn, a wogóle należy się o ile możności starać, by jak najmniej dotykać ciasta rękami.

4. Pracownie muszą być czyste i jasne. Przed wsadzaniem należy spód pieca wyczyścić. Przeznaczona do czyszczenia woda musi być przynajmniej raz na dzień zmienianą: naczynie od tej wody musi być zawsze czyste. Posypywanie form trocinami lub smarowanie blach olejem wazelinowym jest zakazane.

5) Do palenia w piecach systemu wewnętrznego ma się używać tylko węgiel, dobre drzewo, ropa lub torf; nie wolno używać drzewa impregnowanego (np. progi kolejowe) lub takiego, w którem tkwią gwoździe (np. drzewo ze starych budowli).

6) Chłodzenie i ładowanie tudzież przechowywanie chleba powinno się odbywać w przewiewnych, suchych i jasnych lokalach.

7) Przy sprzedawaniu chleba, zwłaszcza zaś białego pieczywa (bułek, rogalków itp.) jest wskazanem, by każdy gatunek chleba i pieczywa, — a także i co do jego „udania się" (rumiane i blade) — był osobno posortowanym. Czynić to należy dla umożliwiania kupującemu przeglądu, by tenże nie dotykał kilkokrotnie pieczywa.

8) **Ocenienie zajętego towaru**. Szkodliwy, dla zdrowia chleb i pieczywa ma być zniszczonym, — przy innych wadach i błędach można zakwestyonowane pieczywo użyć jeszcze jako karmy dla bydła.

Taką jest treść owego projektu. Stosownie do życzenia krakowskiej Izby handlowo-przemysłowej podaliśmy jej swoje uwagi i spostrzeżenia, z któremi podzielimy się z naszymi Czytelnikami w następnym numerze.

Sprawy bieżące.

Wystawa piekarska, która miała się odbyć w b. r. we Lwowie, odbędzie się prawdopodobnie w roku przyszłym, a to dlatego, iż lwowska Rada miejska uchwaliła w bieżącym roku ze względu na uroczystości grunwaldzkie nie urządzać żadnych wystaw, prócz wystawy sztuki.

Strejk uczniów szkoły przemysł. wybuchł we Lwowie. W sprawie tej Izba Stowarzyszeń rękodzielniczych we Lwowie podaje niniejszem, celem wyjaśnienia, do publicznej wiadomości, że streik uczniów państwowej szkoły przemysłowej we Lwowie wywołany został wskutek rozporządzenia wydanego przez namiestnictwo co do udzielania koncesyi na majstrów budowlanych pod lżejszymi warunkami. Interwencyę w sprawie cofnięcia tego rozporządzenia po porozumieniu się ze strejkującymi uczniami objęło Stow. przemysłowe majstrów murarskich etc. we Lwowie, wnosząc w tej sprawie przedstawienie do Sejmu i namiestnika, oraz popierając osobiście tę prośbę przez swych delegatów. — Wszelkie zatem wzmianki w pismach codziennych o interwencyi z innej strony nie zgadzają się z faktycznym stanem rzeczy

Nowa renta koronowa. Wiedeńska *Korresp. Wilhelm* donosi, że nowa 4 procentowa austryacka renta koronowa w sumie 140 milionów koron została prawie zupełnie umieszczona. Sprzedaż jej będzie już w tych dniach ukończona.

Bank przemysłowy. Centralny Związek galicyjskiego przemysłu fabrycznego przeprowadził na wczorajszem posiedzeniu ożywioną dyskusyę nad projektem Banku przemysłowego przedłożonym przez Wydział krajowy. W dyskusyi wyrażono przekonanie, że Sejm przy uchwaleniu projektu Wydziału krajowego zabezpieczy w dostatecznej mierze wpływ kraju na bank przemysłowy

Jubileusz Sejmu. Na posiedzeniu Koła sejmowego uchwalono rezolucyę posła Tadeusza Cieńskiego: „Koło sejmowe, uznając doniosłość 50-lecia działalności Sejmu w historyi kraju naszego, uchwala powołać do życia komitet, celem określenia sposobu uczczenia tej rocznicy, a w pierwszym rzędzie zapoczątkowania wydawnictwa, któreby przedstawiło pracę i usiłowania Sejmu w sprawie podniesienia narodowego i kulturalnego tej dzielnicy Polski, jako też rezultatu tych prac i usiłowań".

Giełda zbożowa. — Budapeszt, 21 stycznia. Pszenica na kwiecień 14·22 do 14·26, na maj 14·94 do 14·95 na październik 11·93 do 11·94, żyto na kwiecień 9·98 do 9·99, na październik 8·96 do 8·97, owies na kwiecień 7·65 do 7·66, na październik —·— do —·—, kukurydza na maj 6·70 do 6·71, rzepak na sierpień 13·65 do 13·75. Oferty mierne. Chęć kupna słaba. Usposobienie: ustalone. Pogoda: deszcz ze śniegiem.

Wiedeń. 21. stycznia 1910. Cukier (utrz.) 29·00 do 29·10. Cukier na grudzień 25·20 do 25·40. Nafta w wagonach 26·— do 27·— w beczkach 27 — do 28·—. Spirytus 54·20 do 55·80 za gotówkę 54·40.

Zamknięcie rachunków z działalności Administracyi „Gazety piekarskiej“ za czas od 1. czerwca 1908. do 31. grudnia 1909. podamy z powodu braku miejsca w następnym numerze.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Przy każdej sposobności, na balach, zabawach, zgromadzeniach, posiedzeniach, zebraniach, zbierajcie grosz na fundusz prasowy własnego pisma.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Od wydawnictwa. Mimo tylokrotnych upomnień dotychczas jeszcze wielu abonentów zalega z przedpłatą. Będziemy musieli po nazwisku każdego wymienić, który nie poczuje się do obowiązku nadesłania zaległości.

Równocześnie prosimy o nadesłanie przedpłaty na rok bieżący.

Kalendarz młynarski. Staraniem „Koła młynarzy“ we Lwowie wyszedł bardzo starannie i rzeczowo zredagowany „Kalendarz młynarski“ na rok 1910. Zawiera on oprócz zwykłego kalendarium, tabel, skali itp. także liczne fachowe artykuły, obchodzące zarówno tak młynarzy jak i piekarzy. Artykuły traktujące o mące, są interesująco i zrozumiale napisane, prócz tego zawiera liczne cenne wskazówki i pouczenia jak należy obliczać cenę mąk zmieszanych razem itp. Forma zewnętrzna nie pozostawia nic do życzenia. Polecamy gorąco naszym kolegom to wydawnictwo, a to tem bardziej, iż kalendarz piekarski na bieżący rok nie wyjdzie. Zamówienia można przesyłać do nas, lub też wprost do redakcyi „Gazety młynarskiej“ Lwów, Młynarska 3.

Stowarzyszenie piekarzy we Wiedniu urządziło dla swych członków tak zwaną rezerwową piekarnię. Używać jej mogą ci majstrowie piekarscy, którzy swoje piekarnie restaurują lub przebudowują. Piekarnia ta znajduje się we własnym domu Stowarzyszenia, jest jak najmodernej urządzona, z elektrycznymi motorami i zaopatrzona w najnowsze piece od firmy Werner i Pfleiderer. Zarządzenie iście praktyczne i wygodne, na jakie stać tylko tak bogate stowarzyszenie, jak wiedeńskie.

Piekarski młyn. W stolicy górnej Austryi w Lincu, utworzyło 23 piekarzy związek, celem nabycia młyna w Ebersbech pod Lincem. Jest to nowy młyn, puszczony dopiero 18 listopada w ruch.

Ze sądów przemysłowych. Wiedeński sąd przemysłowy orzekł, iż z powodu choroby nie wolno wydalać robotnika i ma mu się wynagrodzić szkoda. Niezależnie inny sąd orzekł, iż robotnik może być „w czasie choroby“ wydalonym, i nie ma tenże prawa do żądania odszkodowania.

Podwyższenie cen cukru. Kartel rafineryi cukru podniósł ceny rafinady znowu o 50 h. To znaczy, że dziś cena cukru wynosi 76·45 aż 76·75. Oprócz tego wszystkie rafinerye sprzedają od nowego roku cukier kostkowy i w mączce w beczkach nie 50 klgr. ale 49 klgr. brutto, 2 procent tara, — no, i podwyższyły cenę o 1 K. 50 h. na cetnarze metrzcznym.

Pókiż tego będzie?

Ograniczenie wyrobów we młynach węgierskich. Peszteński związek młynów odbył 8 stycznia plenarne posiedzenie, na którem uchwalono ograniczyć pracę we młynach o 36 do 48 godzin tygodniowo. Do definitywnego załatwienia sprawy nie przyszło, gdyż trzeba do zgody ściągnąć także młyny południowo węgierskie.

Strajk węglowy w Paryżu. Przeszło 2000 robotników, zajętych ładowaniem węgla, uchwaliło rozpocząć dzisiaj strajk, jeżeli handlarze węgla do tego czasu nie zgodzą się na podwyższenie płac.

Dowóz pszenicy do Węgier. Od 16 do 31 grudnia dowieziono do Węgier ogółem 417.430 q zagranicznej pszenicy, a to z Rumunii 224.966 q, z Rosyi 128.182 q, z Bułgaryi 15.281 q, z Bośni 11.136 q, z Niemiec 42.172 q. Oprócz tego dowieziono przez Galicyę z Rosyi 16.734 q. Z całego dowozu przypada 272.997 q na Peszt, reszta na stacye prowincyonalne. Oprócz wyżej podanych ilości dowozu dowieziono jeszcze do Pesztu 15.020 q rumuńskiej a 4297 q bułgarskiej pszenicy i złożono ją bez cła w zimowym porcie.

Przeciw terminowemu handlowi mąki. Peszteński związek młynarzy wdrożył akcyę przeciw terminowym dostawom mąki na dłuższy termin. Postanowiono, by nie zawierać umów na jesień 1910 przed 1 kwietnia.

Sztuczne jaja. W Ameryce egzystują już różne przemysły, zajmujące się wyrobem sztucznych środków spożywczych. Do takich należą fabryki sztucznych jaj, które dziś dowożone bywają nawet do Azyi. Ministerstwo rolnictwa w Waszyngtonie wydało sprawozdanie o tym szczególnym wyrobie. Do wyrobu sztucznych jaj używa się głównie mąka kukurydziana. Wyrób przechodzi cztery fazy. Naprzód przyprawia się żółtko z mąki kukurydzianej, krochmalu, oliwy i innych ingredyencyi. Specyalna maszyna zaokrągla tę masę, poczem powleka się ją warstwą białą. Masa ta później twardnieje i dostaje delikatną powłokę, jaką spostrzegamy na białku, — poczem znowu inna maszyna „ubiera“ tę masę w warstwę masy z kokosowego orzecha, — a ta masa nie różni się niczem od skorupy kurzego jaja. Tak sfabrykowane jaja układa się warstwami w bardzo silnem gorącu, więc masa wierzchnia twardnieje, zaś wewnętrzna tężeje. Jaja te są zupełnie z wyglądu podobne do jaj kurzych, są smaczne a i zdrowsze od tamtych. Transport ich jest bardzo łatwy a niska cena ułatwia ich zbyt.

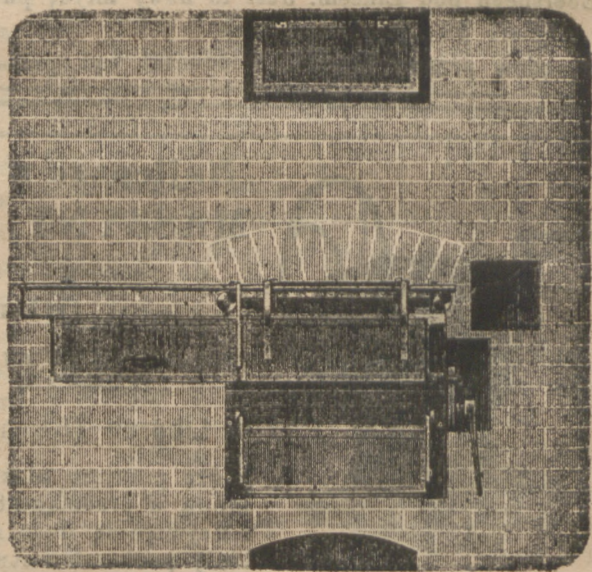
Od żniwa do chleba za 22 minut. Brzmi to wprawdzie po amerykańsku, ale jak donosi waszyngtońska „Form Ingelement News“ stało się to naprawdę. O g. 9·4 min. poczęto żęć pszenicę, o 9·8 min. młócono ją już, o 9·11 min. napełniono już cztery worki, tj. 240 kg. ziarna wymłóconego, a natychmiast włożonego na automobil. O 9·14 minut przyjechał automobil do młyna, oddalonego o 3 klm; o 9·19 sypie się już pierwsza mąka, z której natychmiast piekarz robi ciasto, o 9·20 min. włożono bochenki ciasta do małych foremek i wsadzono do pieca gazowego. O 9·24 naładowano 2 worki mąki, a 9·26 spożywano pierwsze włożone i upieczone już bułeczki.

Sprzedawanie pomarańcz obranych z łupin, jako niebezpiecznych dla zdrowia ludzkiego zakazał lwowski Magistrat. Wykraczający przeciw temu zakazowi ulegną karze, nadto wszystkie pomarańcze obrane z łupin, pojawiające się targu, zostaną przez miejskie organa targowe skonfiskowane i zniszczone.

Węgiel w środkowej Galicyi. W powiecie gorlickim — jak donoszą do Gaz. lw. — w miejscowości Rzepiennik Biskupi odkryto gruby pokład węgla brunatnego. Według opinii inżynierów charlottenburskich, którzy przeprowadzili poszukiwania, środkowa część kraju ma niewyczerpane bogactwa węgla o znakomitym składzie chemicznym i wielkiej sile kaloryi.

Cenna książka. Jeszcze tylko szczupły zapas pozostał nader zajmującej książki „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej“. Ktoby chciał ją sprowadzić, niech nadeśle 60. hal. w markach pocztowych a wyślemy ją odwrotną pocztą.





Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.